MEIN GENUSS



Basilikum Pesto



It’s a match!

Basilikum Salz bringt mediterrane Aromen in deine Küche!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zunächst ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Pinienkerne darauf verteilen. Backe sie im vorgeheizten Ofen für ca. **10 Minuten** bei **160 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene, bis sie goldbraun sind. Anschließend auf einem Teller abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Parmesan fein reiben und den Knoblauch grob hacken. Anschließend die Basilikumblätter vom Stiel zupfen, vorsichtig waschen und trocken tupfen oder schleudern.
3. Die Basilikumblätter zusammen mit dem Knoblauch würfeln, die abgekühlten Pinienkerne, das Basilikum Salz und den geriebenen Hartkäse in einen Mixer geben und pürieren.
4. Anschließend das **Olivenöl** und das **Salz** unterrühren und nochmal kurz pürieren. Das Pesto mithilfe eines Einfülltrichters in wiederverschließbare Gläser füllen. Fülle die Gläser nicht komplett auf, da zum Schluss mit etwas **Olivenöl** aufgefüllt wird.
5. Das Basilikum Pesto innerhalb **1-2 Wochen** verbrauchen. Perfekt dazu passen Spaghetti oder Tagliatelle.

Zutaten

Ergibt ca. 200 ml Pesto

50 g Basilikumblätter (ca. 2 Basilikum-Töpfe)
50 g geriebener Hartkäse
50 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
2 TL Basilikum Salz
120 ml natives Olivenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.04.2027.